



UNIVERSIDAD
**CRISTÓBAL
COLÓN**

NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

RVOE SEP 20110693 | Modalidad Escolar



Objetivo

- Establecer planes nutricionales a nivel individual y colectivo para resolver problemas diagnosticados en las diferentes etapas de la vida y preservar la salud del individuo, con un sentido de responsabilidad social y respeto a la dignidad del ser humano.
- Producir y distribuir productos alimentarios innovadores para atender las necesidades alimentarias y nutricionales de la sociedad, con un sentido responsable y comprometido con la sociedad.
- Desarrollar investigaciones en nutrición y ciencia de los alimentos para coadyuvar a la solución de problemas nutricionales y productos alimentarios innovadores.



Si eres

Creativo, sociable, empático, persuasivo y tienes la capacidad para trabajar en equipo e integrar conocimientos de ciencias de la salud y de la industria de los alimentos, esta es tu opción.



Al egresar podrás

Diseñar, aplicar y evaluar planes nutricionales para las diferentes etapas de la vida de un individuo, así como diagnosticar problemas alimentarios y nutricionales y aplicar procesos administrativos y de control de calidad en los servicios de atención nutricional, de alimentación y elaboración de productos alimentarios.



Puedes trabajar

En las áreas de nutrición o servicios de alimentos de hospitales, clínicas, centros de salud o de deportes. También, en instituciones educativas o de investigación y en la industria de alimentos en la producción, evaluación y mejoramiento de productos.

Contáctanos: admisiones@ucc.mx | [2293 72 87 75](tel:2293728775)

www.ucc.mx



UniversidadCristobalColon



@ucristobalcolon

LICENCIATURA

Fecha de emisión RVOE : 07 | 21 | 11
Actualización: Febrero de 2017

Plan de estudios

Semestres

Campus Calasanz



NUTRICIÓN Y
CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

1

- Anatomía humana I
- Bioquímica
- Embriología humana
- Fisiología humana I
- Persona y sentido de vida
- Química básica

2

- Anatomía humana II
- Biología molecular
- Fenomenología de las culturas religiosas
- Fisiología humana II
- Nutrientes y energía
- Socioantropología de los alimentos

3

- Análisis de los alimentos
- Artes, patrimonio cultural e identidad
- Evaluación del estado nutricional I
- Nutrición en el ciclo de la vida
- Procesos bioquímicos de la nutrición
- Taller de cálculo dietético

6

- Ciencia y tecnología de los alimentos II
- Educación en alimentación y nutrición
- Nutrición clínica II
- Nutrición poblacional
- Taller de nutrición clínica
- Optativa 1

5

- Ciencia y tecnología de alimentos I
- Desarrollo de emprendedores
- Metodología de la investigación cualitativa
- Microbiología de los alimentos
- Nutrición clínica I
- Psicología médica

4

- Bioestadística
- Evaluación del estado nutricional II
- Fisiopatología
- Metodología de investigación cuantitativa
- Química de los alimentos
- Sociedad, ética y contexto

7

- Práctica profesional en ciencias de los alimentos
- Seminario de investigación
- Taller de nutrición poblacional
- Optativa 2
- Optativa 3

8

- Administración de servicios de alimentación
- Ecotecnia de alimentos
- Innovación de productos alimentarios
- Práctica profesional de nutrición clínica
- Optativa 4

Trayectoria académica ideal sugerida



Campus Torreón

Carr. La Boticaria km 1.5 s/n.
Veracruz, Ver.

Campus Calasanz

Carr. Veracruz-Medellán s/n.
Boca del Río, Ver.